100
лучших рецептов
БЛИНЫ
И ОЛАДЬИ
АЙРИС ПРЕСС

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Блины обыкновенные, скороспелые, заварные, кисло-сладкие, на кефире, на опаре — трудно даже представить все многообразие блинов и оладий. Вы познакомитесь как с современными, так и со старинными рецептами, которыми пользовались еще наши бабушки, а также с блюдами различных национальных кухонь. В книге представлены не только разнообразные способы приготовления самого теста, но и варианты соусов и начинок. Возможно, многие из них, например оладьи из петрушки, блины с арахисом или ананасовые оладьи с вишней, станут для вас настоящими вкусными сюрпризами.

- Вера Анатольевна Тихомирова
  - «Простые» блины
    - «Быстрые» блины
    - Блинчики из овсяных хлопьев
    - Блинчики простые
    - Блины гречневые
    - Блины «колосники»
    - Блины гречневые «красные»
    - Блины гречневые заварные
    - Блины гречневые по-петроградски
    - Блины дрожжевые
    - Блины заварные
    - Блины из манной крупы
    - Блины из пюре тыквы
    - Блины картофельные растворчатые
    - Блины кисло-сладкие
    - Блины красные из моркови
    - Блины морковные
    - Блины на кефире
    - Блины на опаре
    - Блины на простокваше
    - Блины на скорую руку
    - Блины на соде
    - Блины обыкновенные
    - Блины по-болгарски
    - Блины пшеничные
    - Блины рисовые с сыром
    - Блины ржаные
    - Блины скороспелые
    - Блины украинские

- Ирландские блинчики
- Овсяные блины
- Блины царские
- Сдобные гречневые блины (старинный рецепт)
- Овсяные блины по-шотландски

- Блины с соусом
  - Блинчики с абрикосовым соусом
  - Блинчики с ванильным кремом
  - Блинчики польские с соусом из кураги
  - Блинчики с медом
  - Блины с арахисом и сливочным мороженым
  - Блинчики с шоколадно-ореховым кремом
  - Блинчики с вареньем
  - Блины «Креп сюзет»
  - Блины боярские с соусом из свежих ягод
  - Блины рисовые украинские со сливовым соусом
  - Блины скороспелые с яблочным соусом
- Блины «с наполнением»
  - Блины с яблоками
  - Блинчики яблочные
  - Блины по-нормандски с фламбированными яблоками и кальвадосом
  - Яблоки в блинном тесте
  - Блинчики с припеком из слабосоленой красной рыбы
  - Блинчики с припеком из яблок и клюквы
  - Блинчики с припеком из зеленого лука и яиц
- Блины с начинкой
  - Блинные мешочки с сюрпризом
  - Блинчатые пирожки с грибами
  - Блинчики венгерские с мозгами
  - Блинчики под майонезом и сыром
  - Блинчики пресные с творогом
  - Блинчики с брынзой и укропом
  - Блинчики с ветчиной и сыром
  - Блинчики с зеленым луком и яйцом
  - Блинчики с ветчиной, шампиньонами и сыром
  - Блинчики с грибами
  - Блинчики с капустой
  - Блинчики с курагой
  - Блинчики с мясом
  - Блинчики с сыром
  - Блинчики с начинкой
  - Блинчики с начинкой из легких

- Блинчики с творогом и шоколадным соусом
- Блинчики с творогом, яблоками и другими начинками
- Блинчики с семгой
- Блинчики с творогом, изюмом и маком
- Блинчики с шампиньонами
- Блинчики с шампиньонами и луком
- Блины-скородумки с красной рыбой
- Блины с пряными травами, творогом и кедровыми орешками
- Гречневые блины, фаршированные жареной ягнятиной и овощами
- Розовые блинчики с брынзой

○ Блинные пироги и торты
- Блинчатый пирог с творогом, черносливом и грецкими орехами
- Блинный торт со шпинатом
- Блинчатый каравай по-казахски
- Блинчатый пирог с яблоками

○ Оладьи
- Оладьи простые
- Картофельные оладьи (драники) со сметано-грибным соусом
- Оладьи-пышки по-американски
- Оладьи ананасовые с вишней
- Оладьи дрожжевые-1
- Оладьи дрожжевые-2
- Оладьи из кабачков
- Оладьи из консервированной кукурузы
- Оладьи из овсяных хлопьев с морковью
- Оладьи из манной крупы
- Оладьи из петрушки
- Оладьи с тыквой, кабачками или морковью
- Оладьи из тыквы-1
- Оладьи из тыквы-2
- Оладьи из тыквы-3
- Оладьи из творога с вареньем
- Оладьи капустные с шампиньонами
- Оладьи на простокваше
- Оладьи на сметане
- Оладьи русские на скорую руку с ванильным соусом
- Оладьи с бананами
- Оладьи с яблоками

- Оладьи украинские с сыром

Вера Анатольевна Тихомирова
Блины и оладьи

«Простые» блины

«Быстрые» блины

2 стакана пшеничной муки, 500 мл молока, 2 яйца, 1 ст. ложка сахарного песка, 1/4 ч. ложки соли, 1/4 ч. ложки пищевой соды, 1/4 стакана рафинированного растительного масла, 50 г сливочного масла.

Смешать яйца, песок, соль и соду, добавить молоко. Постоянно помешивая, тонкой струйкой всыпать туда же муку. Интенсивно перемешать тесто до исчезновения комочков муки. Влить в тесто растительное масло и аккуратно размешать до исчезновения масляных пятен на поверхности. (Не надо «вбивать» масло в тесто!) Выпекать блины на разогретой сковороде, не смазывая ее жиром. Готовые блины, пока они горячие, смазать сливочным маслом. (Можно заранее растопить сливочное масло и смазывать им готовые блины при помощи кулинарной кисточки. В старину, вместо кисточки, использовали пучок перьев.)

Блинчики из овсяных хлопьев

250 г овсяных хлопьев, 500 мл молока, 2 яйца, 100 г яблок, растительное масло, сахар, соль по вкусу.

Овсяные хлопья залить молоком и дать набухнуть. Через 1 час добавить взбитые яйца, очищенные нарезанные тонкими ломтиками яблоки, сахар и соль. На раскаленную с растительным маслом сковороду ложкой наливать тесто и жарить блинчики с обеих сторон. Подавать со сметаной, сахаром и корицей.

Блинчики простые

250 г муки, 600 мл молока, 2 яйца, 1 ст. ложка сахара, растительное масло для смазывания сковороды, соль по вкусу.

Яйца, соль, сахар хорошо размешать, добавить половину нормы холодного молока, всыпать муку и взбивать при помощи кондитерского венчика до получения однородной массы, периодически добавляя оставшееся молоко. Готовое жидкое тесто процедить через сито. Блинчики выпекать на смазанной жиром и хорошо разогретой сковороде. Блинчики можно начинить мясом, творогом или другой начинкой и подавать с маслом и сметаной.

Блины гречневые

2 стакана гречневой муки, 500 мл молока или воды, 30 г дрожжей, 50 мл растительного масла для выпекания блинов, соль по вкусу.

Тесто для блинов надо поставить за 2–3 часа до того, как их подавать к столу. Муку развести в теплом молоке или воде с добавлением соли и дрожжей, разведенных в небольшом количестве молока, и поставить в теплое место. Когда тесто поднимется, осторожно, не перемешивая, печь длины на горячей сковороде, смазанной маслом, на плите или в русской печи. Блины подавать с растопленным маслом, сметаной, икрой, сельдью, малосольной или свежей рыбой. Гречневые блины едят и с постным (растительным) маслом.

Блины «колосники»

150 г пшеничной муки, 700 мл молока, 3 яйца, 50 г сливочного масла, 50 г топленого масла, 1 ст. ложка сахара, соль по вкусу.

Разбить в кастрюлю яйца, влить 100 мл молока и всыпать муку, вымешать до гладкости, добавить сахар, соль, растопленное сливочное масло, кроме того, влить оставшееся молоко и размешать. Печь на сковородке, смазывая ее топленым маслом. Подавать на стол с медом или вареньем.

Блины гречневые «красные»

1 стакан гречневой муки, 2 стакана пшеничной муки, 500 мл молока, 200 г густых сливок, 200 г сметаны, 100 г сливочного масла, 5 яиц, 30 г дрожжей, растительное масло для выпекания блинов, сахар, соль по вкусу.

Влить в кастрюлю подогретое молоко, добавить дрожжи, хорошо размешать, всыпать гречневую муку, размешать тесто лопаточкой и, накрыв, поставить в теплое место, чтобы поднялось. Когда опара хорошо поднимется — положить в нее сметану, растопленное сливочное масло, растертое с желтками, солью и сахаром, и, всыпав пшеничную муку, хорошо смешать и поставить в теплое место, чтобы хорошо взошло. Когда тесто поднимется, положить в него взбитые сливки и взбитые белки, оставшиеся от положенных желтков, соединенные после взбивания вместе со сливками, хорошенько размешать и дать постоять еще 15 минут, чтобы немного подошло. Затем раскалить чугунные сковороды, смазать их маслом и наливать теста столько, чтобы только расплылось по сковороде, выпекать блины. Когда блины зарумянятся, перевернуть осторожно ножом.

Блины гречневые заварные

400 г гречневой муки, 600 мл молока или воды, 30 г сухих дрожжей, 2 ст. ложки сахара, 3 яйца, 200 г сметаны, топленое масло для выпекания блинов, соль по вкусу.

Смешать муку с кипящим молоком или водой до получения однородной массы, накрыть полотенцем и дать немного остынуть. Дрожжи развести небольшим количеством молока или воды и влить в заварное тесто, хорошо вымесить, всыпать соль, сахар, размешать и дать подняться в теплом месте; за час до выпекания блинов добавить желтки и сметану, затем добавить взбитые в густую пену белки, размешать осторожно; дать подняться в теплом месте как следует и выпекать на разогретом топленом масле.

Блины гречневые по-петроградски

1 стакан пшеничной муки, 2 стакана гречневой муки, 1 л молока, 200 г густых сливок, 30 г дрожжей, 4 яйца, 2 ст. ложки сахара, 200 мл растительного масла, 1 ч. ложка соли.

Приготовление опары. Дрожжи растворить в 500 мл чуть теплого молока, добавить пшеничную муку, перемешать, дать подойти в теплом месте. Когда опара будет готова, положить в нее желтки, соль, сахар, половину нормы подогретого растительного масла, еще раз перемешать и влить оставшееся молоко, добавить гречневую муку, хорошо вымешать и положить взбитые в густую пену белки и сливки, также взбитые в густую пену. Всю эту блинную массу смешать осторожно, снизу вверх, чтобы она оставалась все время пышной, еще раз дать хорошо подняться и выпекать на растительном масле.

Блины дрожжевые

400 г пшеничной муки, 500 мл молока, 2–3 яйца, 40 г сливочного масла, $^1/_2$ чайной ложки сахара, 15 г дрожжей, растительное масло для выпекания блинов, соль по вкусу.

Слегка подогреть половину молока и развести в нем дрожжи. Разведенные дрожжи смешать с мукой, замесить тесто и поставить в теплое место. Когда тесто начнет подниматься, добавить в него оставшееся молоко с разведенными в нем желтками, растопленное сливочное масло, соль, сахар. Все хорошо перемешать, дать тесту еще раз хорошо подойти. Перед выпечкой блинов добавить взбитые в пену белки. Блины жарить на хорошо разогретой сковороде, смазанной растительным маслом.

Блины заварные

1 стакан пшеничной муки, 1 стакан гречневой муки, 400 мл молока, 300 мл воды, 3 яйца, 50 г сливочного масла, 50 г топленого масла, 1 пакетик сухих дрожжей, соль по вкусу.

Гречневую и пшеничную муку хорошо перемешать. Отделить половину соединенной муки, заварить ее водой, хорошенько размешать и остудить; затем в небольшом количестве воды развести дрожжи, размешать с заваренной мукой, чтобы получилась жидкая опара, и, накрыв, поставить в теплое место подняться. Когда поднимется, влить половину теплого молока и всыпать остальную муку, хорошенько размешать и дать еще раз подняться. За 30 минут до выпекания блинов влить в тесто оставшееся молока и растопленное сливочное масло, добавить яйца, соль, взбить хорошенько, дать подняться еще раз. Выпекать блины на разогретом топленом масле.

Блины из манной крупы

1 стакан манной крупы, $1^1/_2$ стакана пшеничной муки, 800 мл молока, 5 яиц, 50 г сливочного масла, 50 г топленого масла, 30 г дрожжей, 2 ст. ложки сахара, 1 ч. ложка соли.

Влить в кастрюлю 500 мл молока, поставить на плиту, дать закипеть. Положить туда сливочное масло, соль, сахар и всыпать манную крупу, помешать и проварить кашу до размазни, потом отставить и дать остыть до теплоты парного молока, соединив с опарой.

Приготовление опары. Растворить в оставшемся теплом молоке дрожжи, всыпать пшеничную муку, размешать, накрыть и дать хорошо подняться. Опару смешать с остывшей кашей и туда же положить желтки, вымешать и дать подойти, за 30 минут до выпекания положить оставшиеся сбитые в густую пену белки. Выпекать блины на топленом масле.

Блины из пюре тыквы

500 г муки, 1 кг тыквы, 1 л молока, 3 яйца, 15 г дрожжей, 50 г топленого масла, 100 г сахара, соль по вкусу.

Тыкву очистить, нарезать кусочками, сварить до мягкости и протереть сквозь сито; влить в пюре молоко и подогреть до температуры парного молока. В тыквенное пюре влить разведенные дрожжи, вбить яйца, размешать, всыпать муку, хорошо вымесить тесто и поставить на 2 часа в теплое место. После этого положить в тесто половину растопленного масло, сахар, соль, хорошо перемешать, поставить в теплое место, дать хорошо подняться и затем печь блины на топленом масле.

Блины картофельные растворчатые

2 стакана пшеничной муки, 600 мл молока, 7–8 средних картофелин, 100 г сливок, 5 яиц, 100 г сливочного масла, 30 г сухих дрожжей, топленое масло для выпекания блинов, 1 ст. ложка соли.

400 мл чуть теплого молока влить в кастрюлю, положить дрожжи, размешать и всыпать муку, замесить тесто и дать подойти. Сварить очищенный картофель в кипящей подсоленной воде, протереть через сито. Добавить сливочное масло и сливки, все перемешать. После того как тесто подойдет, положить в него картофельного пюре, соль, желтки и белки, взбитые в густую пену; всю эту массу хорошо смешать и, добавив оставшееся молоко, дать хорошо подняться и испечь блины на топленом масле.

Блины кисло-сладкие

1 стакан пшеничной муки, 300 мл молока, 200 г сливок, 5 яиц, 100 г сметаны, 50 г сливочного масла, 50 г топленого масла, 15 г сухих дрожжей, 1 ст. ложка сахара, 1 ч. ложка соли.

Поставить опару на вскипяченном молоке, муке и дрожжах. Когда поднимется, взбить 5 желтков и добавить в опару, положить сметану, растопленное сливочное масло, соль и сахар. Когда второй раз опара поднимется, добавить в опару взбитые сливки и взбитые в густую пену белки, дать тесту подняться. Выпекать блины на топленом масле, подавать со сметаной или вареньем.

Блины красные из моркови

1 стакан гречневой муки, 1 стакан пшеничной муки, 3 моркови, 600 мл молока, 3 яйца, 1 ст. ложка сахара, 1 ч. ложка соли.

Морковь очистить, сварить до мягкости в кипящей подсоленной воде и протереть через сито. Приготовить тесто из молока, муки, желтков, сахара и соли. Добавить полученное пюре из моркови, взбитые в густую пену белки, хорошо перемешать, дать подняться и испечь блины на растительном масле.

Блины морковные

500 г муки, 1/2 кг моркови, 1 л молока, 4 яйца, 30 г дрожжей, растительное масло для выпекания блинов, сахар, соль по вкусу.

Морковь промыть, залить горячей водой, покрыть крышкой и варить до мягкости. Очистить вареную морковь от кожицы, протереть, влить в нее 3/4 л молока и вскипятить. В кипящее пюре всыпать 200 г муки, хорошо растереть, чтобы не было комков, влить 1/4 л молока (лить понемногу, размешивая); потом вбить 4 яйца, всыпать 200 г муки, хорошо выбить, влить разведенные в небольшом количестве воды дрожжи, размешать и дать тесту подняться. Через 2 часа тесто посолить, положить в него 2 ст. ложки теплого масла, 1/2 ст. ложки сахара, размешать, добавить 100 г муки и выбивать в течение 15 минут в теплом месте, пока тесто не станет пузыриться. Затем поставить тесто в теплое место, покрыв его сверху. Когда тесто поднимется, испечь на растительном масле блины.

Блины на кефире

200 г муки, 500 мл кефира, 1 яйцо, 1–2 ст. ложки сахара, 100 мл растительного масла, 1/4 чайной ложки соды, соль по вкусу.

Залить в кастрюлю кефир, добавить сахар, соль и яйцо. Все перемешать. Добавить порциями муку, размешивая до исчезновения комков. В самом конце добавить соду и перемешать еще раз. Потом добавить 50 мл растительного масла и размешать до исчезновения масляной пленки с поверхности теста. Выпекать блины на разогретой сковороде с растительным маслом.

Блины на опаре

1 кг пшеничной муки, 1 л молока, 400 мл воды, 2 яйца, 100 г сливочного масла, 40 г дрожжей, 2 ст. ложки сахара, соль по вкусу.

Приготовление опары. В посуду влить теплую воду, развести дрожжи, всыпать 500 г муки, размешать до гладкости, накрыть и поставить в теплое место, примерно на 1 час.

Когда опара подойдет, прибавить соль, сахар, яичные желтки, растопленное сливочное масло, размешать и прибавлять остальную муку, вымешивая тесто до гладкости. Затем развести тесто теплым молоком, вливая его постепенно по стакану и каждый раз вымешивая тесто. Посуду с тестом накрыть и поставить в теплое место. Когда тесто поднимется, надо его размешать, чтобы оно осело, снова поставить в теплое место, дать подняться и еще раз опустить, добавив в тесто сбитые в пену яичные белки. Начинать печь блины следует тотчас же после подъема теста. Хорошие блины получаются, если тесто подошло не менее двух-трех раз. Испечь блины на разогретом сливочном масле.

Блины на простокваше

200 г муки, 500 мл простокваши, 2 яйца, 3 ст. ложки сахара, 70 мл растительного масла, 1/4 чайной ложки соды, соль по вкусу.

Залить в емкость для перемешивания простоквашу, добавить сахар, соль, соду и яйцо. Постоянно перемешивая, добавить муку и размешать до исчезновения комков. Выпекать блины на растительном масле.

Блины на скорую руку

300 г муки, 500 мл простокваши, кислого молока или кефира, 2–3 яйца, 1 ст. ложка сахара, топленое масло для смазывания сковороды, $^1/_2$ ч. ложки соды, соль по вкусу.

Муку, яйца, сахар, соль смешать с простоквашей, кислым молоком или кефиром. Тесто хорошо вымесить, чтобы не было комков. Соду развести небольшим количеством подсоленной воды, влить в тесто перед выпечкой. Печь на хорошо разогретой сковороде, смазывать сковороду топленым маслом.

Блины на соде

7 стакан гречневой муки, 1 стакан пшеничной муки, 1 л молока, 3 яйца, 100 г сливочного масла, $^1/_2$ ч. ложки соды, 1 ч. ложка 6 %-го уксуса, 1 ст. ложка сахара, топленое масло для смазывания сковороды, соль по вкусу.

Пшеничную и гречневую муку всыпать в кастрюлю, развести чуть теплым молоком, добавить 3 желтка, сахар, соль, растопленное сливочное масло, хорошо перемешать, добавить соду, разведенную в уксусе, и хорошо перемешать. Добавить взбитые в густую пену белки и, перемешав, испечь блины на топленом масле.

Блины обыкновенные

350 г муки, 500 мл молока или воды, 1 яйцо, 1 ст. ложка сахара, 100 г сливочного масла, 25 г дрожжей, соль по вкусу.

В теплой воде или молоке растворить сахар, соль, дрожжи, добавить муку, яйца и перемешать до образования однородной массы, после чего ввести 50 г растопленного сливочного масла, замесить тесто, оставить его в теплом месте на 3–4 часа, несколько раз перемешивая и давая снова подняться. Выпекать на раскаленной сковороде, смазанной маслом.

Блины по-болгарски

3 стакана кукурузной муки, 3 стакана пшеничной муки, $1^1/_2$ л молока, 200 г сливок, 4 яйца, 70 г сливочного масла, 100 г сыра, 30 г сухих дрожжей, 1 стакан сахара, топленое масло для смазывания сковороды, соль по вкусу.

Всыпать в миску кукурузную муку, влить 1 л кипящего молока, размешать до гладкости и добавить пшеничную муку, влить оставшееся холодное молоко, вымесить однородное тесто, затем развести дрожжи небольшим количеством воды или молока, влить в приготовленное тесто; хорошо размешать, накрыть и дать подняться. Когда тесто подойдет, положить желтки, растопленное сливочное масло, соль, сахар; размешать и положить взбитые в густую пену белки и взбитые сливки, снова осторожно размешать и поставить в теплое место подходить. Когда тесто поднимется как следует, испечь на топленом масле. Сверху посыпать натертым на мелкой терке сыром.

Блины пшеничные

2 стакана пшеничной муки, 400 мл молока или воды, 1 яйцо, 1 стакан сахара, 50 г сливочного масла, 30 г дрожжей, растительное масло для выпекания блинов, соль по вкусу.

Приготовление опары. Теплую воду или молоко влить в кастрюлю, положить дрожжи и всыпать муку, хорошо взбить, накрыть и дать тесту подняться. В опару добавить сахар, соль, яйцо, растопленное сливочное масло, перемешать, дать еще раз подойти и испечь блины на растительном масле. Подавать с джемом или вареньем.

Блины рисовые с сыром

3 стакана пшеничной муки, 2 стакана рисовой муки, 1 л молока, 200 г густых сливок, 3 яйца, 30 г сухих дрожжей, 150 г сливочного масла, 3 ст. ложки сахара, 1 ч. ложка соли, 200 г сыра «Пармезан».

Дрожжи растворить в 500 мл молока, добавить пшеничную муку, поставить в теплое место на 2–3 часа и, когда тесто поднимется, положить желтки, 100 г растопленного сливочного масла, соль, сахар и всыпать рисовую муку. Размешать и развести оставшимся молоком до надлежащей густоты, потом добавить взбитые в густую пену белки и сливки, размешать осторожно и дать подняться в теплом месте. «Пармезан» натереть на мелкой терке. Блины выпекать на сливочном масле, посыпая каждый блин натертым «Пармезаном». Готовые блины сложить в кастрюлю или высокую сковороду, пересыпая каждый блин сыром и смазывая его кусочком сливочного масла, поставить на 5—10 минут в духовку при температуре 180 °С. К блинам подавать растопленное сливочное масло или сметану.

Блины ржаные

350 г муки, 500 мл воды, 100 мл сливок, 25 г дрожжей, растительное масло для смазывания сковороды, сахар, соль по вкусу.

Муку просеять, половину ее всыпать в кастрюлю, туда же положить разведенные в теплой воде с сахаром дрожжи, развести все теплой водой до густоты горчицы, хорошо перемешать и оставить до утра в теплом месте. Утром в опару всыпать оставшуюся муку, добавляя теплую воду, размешать, добавить сливки, тесто посолить по вкусу и поставить в теплое место, когда подойдет, испечь блинчики на растительном масле.

Блины скороспелые

2 стакана гречневой муки, 2 стакана пшеничной муки, $1^1/_2$ л молока, 4 яйца, 100 г сливочного масла, 1 ч. ложка соды, 2 ст. ложки сахара, растительное масло для выпекания блинов, соль по вкусу.

Всыпать в кастрюлю гречневую и пшеничную муку и влить молоко, добавить желтки, соль, сахар, соду, растопленное сливочное масло, размешать, чтобы не было комков, добавить взбитые в густую пену белки и еще раз перемешать. Выпекать блины на разогретом растительном масле.

Блины украинские

300 г гречневой муки, 300 г пшена, 500 мл молока, 200 г сметаны, 2 яйца, 100 г сливочного масла, 2 ст. ложки сахара, 15 г дрожжей, соль по вкусу.

Из перебранного и промытого пшена сварить вязкую кашу, дать остыть, после чего протереть ее сквозь сито.

В кастрюлю влить 100 мл молока, добавить 25 г сливочного масла, довести до кипения, всыпать 1 стакан гречневой муки, заварить густое тесто и дать ему остыть до комнатной температуры. После этого в тесто влить разведенные в теплой воде дрожжи, размешать и дать подойти; затем добавить протертую кашу, остальную муку, сырые желтки, стертые с сахаром, посолить и, влив оставшееся теплое молоко, тщательно размешать и вторично дать подойти. Добавив в тесто взбитые в пену белки, выпекать блины на разогретом сливочном масле. Перед тем как подать на стол, блины полить маслом, отдельно дать сметану.

Ирландские блинчики

100 г муки, 250 мл молока, 3 яйца, 40 г топленого масла, 60 г сахарной пудры, 1 ч. ложка корицы, 1 ст. ложка рома, растительное масло для выпекания блинов, мускатный орех, сахар по вкусу.

Замесить тесто для блинчиков, развести муку молоком и добавить яйца, масло, сахарную пудру, мускатный орех и ром. Тесто по густоте должно быть похоже на сметану. В сковороде сильно разогреть растительное масло и испечь тонкие блинчики. Посыпать их сахаром и корицей, сложить горкой один на другой и украсить дольками лимона.

Овсяные блины

$^2/_3$ стакана овсяной крупы, 1 л молока, 1 яйцо, 50 г сливочного масла, 1 ст. ложка сахара, ванилин, соль по вкусу.

Сварить жидкую овсяную кашу на молоке с сахаром, охладить, протереть через сито и добавить яйцо, ванилин. Из этой массы выпечь тонкие блины на сливочном масле. Подать со сметаной, кислым молоком или вареньем.

Блины царские

2 стакана муки, 500 мл молока, 100 г густых сливок, 5 яиц, 50 г сливочного масла, 50 мл растительного масла, 30 г сухих дрожжей, 2 ст. ложки сахара, 1 ч. ложка соли.

В половине теплого молока развести дрожжи, положить немного муки, чтобы образовалась жидкая опара, накрыть полотенцем, поставить подняться в теплое место. Когда опара поднимется, влить в нее оставшееся теплое молоко, добавить соль, сахар, растопленное сливочное масло, желтки, размешать и всыпать остальную муку, чтобы получилось жидкое тесто. Дать еще подняться. Добавить сливки и взбитые в густую пену белки. Когда тесто опять поднимется, выпекать на растительном масле. Подавать со слабосоленой красной рыбой или икрой.

Сдобные гречневые блины (старинный рецепт)

2 стакана гречневой муки, 2 стакана пшеничной муки, 1 л молока, 3 яйца, 100 мл сливок, 1 ст. ложка сахара, 25–30 г дрожжей, 2 ст. ложки сливочного масла, растительное масло для смазывания сковороды, соль по вкусу,

В эмалированную кастрюлю всыпать гречневую муку, влить 500 мл теплого молока, предварительно разведя в нем дрожжи. Все хорошо перемешать и поставить в теплое место. Когда тесто поднимется, размешать его деревянной ложкой, влить остальное молоко, всыпать пшеничную муку и хорошо перемешать. Тесто снова поставить в теплое место. После того как оно подойдет, добавить яичные желтки, растертые с двумя столовыми ложками сливочного масла, сахаром, солью. Все хорошо перемешать. Взбить сливки, добавить к ним яичные белки и еще раз взбить. Размешать с тестом и поставить в теплое место на 15–20 минут. Выпекать блины обычным способом на растительном масле.

Овсяные блины по-шотландски

90 г овсяных хлопьев, 50 г муки, 100 мл молока, 3 ст. ложки натертого на мелкой терке сыра, 1 желток, 50 г сливочного масла, сода на кончике ножа, соль по вкусу.

Смешать овсяные хлопья, муку, сыр, соль и соду, добавить сливочное масло и растереть. Затем медленно влить молоко. Замесить тесто и раскатать его в тонкий пласт. Блюдцем вырезать из теста круги и каждый круг разделить на четыре части. Края смазать желтком. Запечь блины в духовке.

Блины с соусом

Блинчики с абрикосовым соусом

1 стакан муки, 200 мл молока или воды, 2 яйца, 1 ч. ложка сахарного песка, соль на кончике ножа, жир для выпекания блинчиков.

Для соуса: *350 г абрикосов, 1 стакан сахара, 100 мл воды.*

Муку горкой всыпать в миску, в середине сделать углубление и частями влить в него половину молока, размешивая деревянной ложкой. Тесто тщательно вымесить, чтобы не было комочков, добавить взбитые яйца, соль, сахар и остальное молоко. По консистенции тесто должно быть подобно сметане. Желательно, чтобы тесто выстоялось в течение 1–2 ч, после этого блины легко пекутся. Сковорода для выпечки блинов должна быть чистой, гладкой, без углублений и выпуклостей. Свиной жир, сливочное масло растопить в небольшой сковороде или металлической миске. Для смазывания сковороды можно использовать также ломтик свиного сала или половину картофелины. Сковороду нагреть, смазать жиром. Наливать на край сковороды столько теста, сколько необходимо, чтобы покрыть тонким слоем все дно сковороды. Печь блины с обеих сторон, переворачивая широким ножом. Тонкие блинчики после выпечки можно сложить вдвое, вчетверо, скатать трубочкой или сложить кулечком и полить абрикосовым соусом.

Приготовление соуса. Абрикосы промыть, отделить от косточек, протереть через сито, смешать с сахаром, добавить воду, довести до кипения при постоянном помешивании.

Подавать с блинчиками в горячем или холодном виде.

Блинчики с ванильным кремом

200 г муки, 250 мл молока, 250 мл воды, 2 яйца.

Для крема: 300 мл молока, 2 желтка, 100 г сахара, 40 г сливочного масла, ванилин.

Приготовить тесто и испечь блины. Кастрюлю смазать маслом и выкладывать блинчики, каждый смазывать кремом.

Приготовление крема. Растереть желтки с сахаром, добавить ванилин. Влить кипящее молоко, постоянно помешивая. Поставить блинчики с кремом в духовку и запечь. Подавать горячими, посыпав сахарной пудрой.

Блинчики польские с соусом из кураги

$2^1/_2$ стакана муки, 300 г сметаны, 6 яиц, 100 г изюма без косточек, топленое масло для смазывания сковороды, мускатный орех, черный молотый перец, соль, сахарная пудра по вкусу.

Для соуса: *200 г кураги, $^1/_2$ стакана сахара, 100 мл сладкого белого вина, 500 мл воды.*

В глубокую кастрюлю всыпать муку, влить взбитые яйца, добавить немного соли, черного перца и натертого мускатного ореха. Затем добавить сметану. Все хорошо размешать. На горячую сковороду, смазанную топленым маслом, налить немного жидкого теста и посыпать его сверху изюмом. Обжарить блинчики с двух сторон. Готовые блинчики свернуть в виде рулетов и посыпать сахарной пудрой.

Приготовление соуса. Курагу промыть и залить половиной нормы воды, варить до мягкости на слабом огне. Затем протереть через сито, добавить сахар и оставшуюся воду, размешать, проварить еще 5–7 минут. В готовый соус добавить вино. Подавать в теплом виде с блинчиками.

Блинчики с медом

250 г муки, 500 мл молока, 3 яйца, 2 ст. ложки сливочного масла, 100 г меда, 2 ст. ложки топленого масла (для смазывания сковороды), $^1/_4$ чайной ложки соли.

Смешать 3 яичных желтка со 100 мл молока, добавить соль, сахар и, помешивая, всыпать муку. После этого положить разогретое сливочное масло и снова вымесить тесто, чтобы не было комков. Затем развести оставшимся молоком, вливая его постепенно, и добавить взбитые в пену яичные белки. Выпекать блинчики надо не толстыми, на разогретой сковороде, предварительно смазанной растительным маслом. Каждый готовый блинчик сложить, не снимая со сковороды, вчетверо, потом переложить в подогретое блюдо и покрыть салфеткой. Подать блинчики к столу с медом.

Блины с арахисом и сливочным мороженым

150 г пшеничной муки, 250 мл молока, 200 мл сливок, 2 яйца, 15 г дрожжей, 2 ст. ложки сахара, 50 г сливочного масла, 500 г сливочного мороженого, 100 г шоколада, 4 ст. ложки арахиса.

Арахис размолоть в порошок в блендере или кофемолке. Смешать муку, сахар, порошок из арахиса и дрожжи с 2 желтками и 150 мл молока. Если необходимо, добавить немного воды или молока. Взбить белки 2 яиц и осторожно ввести их в тесто. Испечь тонкие блинчики на сливочном масле. Шоколад поломать и положить в кастрюльку, добавить сливки и остатки молока, растопить на водяной бане. Перед подачей блины подогреть. На каждую тарелку положить по одному блину, шарик мороженого, полить горячим шоколадным соусом.

Блинчики с шоколадно-ореховым кремом

300 г муки, 250 мл молока, 250 мл воды, 2 яйца, сахар, соль по вкусу.

Для крема: *300 мл молока, 2 желтка, 100 г сахара, 40 г сливочного масла, 2 ст. ложки какао, 100 г очищенных грецких орехов.*

Приготовить тесто, соединив муку, молоко, воду, яйца, сахар, соль и, тщательно перемешав, испечь блины. Сковороду смазать маслом и выкладывать блинчики, каждый смазывать кремом.

Приготовление крема. Растереть желтки с сахаром, добавить какао. Влить кипящее молоко, всыпать мелко нарезанные грецкие орехи, постоянно помешивая. Поставить блинчики с кремом в духовку и запечь. Подавать горячими, посыпав сахарной пудрой.

Блинчики с вареньем

200 г муки, 500 мл молока, 2 яйца, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 кусочек свиного сала, 2 ст. ложки сахара, 1 стакан варенья, соль по вкусу, сливочное масло для смазывания готовых блинчиков, сахар, соль, сметана по вкусу.

Желтки растереть с сахаром и солью, добавить молоко, хорошо размешать, влить растопленное масло и постепенно выливать в кастрюлю с мукой, размешивая, чтобы не было комков. Перед тем как начинать печь, добавить взбитые в пену белки. Разогреть сковороду, смазанную кусочком свиного сала, налить немного теста, поворачивая сковороду так, чтобы тесто разливалось тонким слоем. Сковороду поставить на огонь, и как только одна сторона блина зарумянится, широким ножом или лопаточкой перевернуть его на другую сторону. На каждый блинчик посредине положить $^1/_2$ чайной ложки варенья и свернуть его вчетверо. Складывать блинчики в мелкую кастрюлю. Каждый ряд сбрызгивать растопленным маслом. Накрыть крышкой и до подачи на стол держать на пару. Подавать горячими со сметаной.

Блины «Креп сюзет»

Для теста: *150 г муки, 250 мл молока, 80 г миндальной муки, 1 ст. ложка сахара, 3 яйца, 4 желтка, 50 мл ликера «Амаретто», 50 мл растительного масла. Для крема: 500 мл молока, 500 мл сливок жирностью 33 %, 125 г сахара, 1 стручок ванили, 20 г муки, 80 г крахмала, 100 г сливочного масла, 2 яйца.*

Для соуса: *400 г любых ягод (малина, клубника, ежевика, голубика), 200 мл свежевыжатого апельсинового сока, 1 ч. ложка крахмала, 1 ст. ложка рома «Баккарди», 300 г мороженого.*

Все ингредиенты для теста, кроме масла, смешать до однородного состояния. Дать настояться при комнатной температуре 2 часа. Добавить масло, хорошо перемешать. Выпекать блины на раскаленной сковороде. Приготовление крема. Смешать в сотейнике молоко, сливки и сахар. Опустить в жидкость стручок ванили, довести до кипения. Отдельно смешать муку, крахмал и яйца. В полученную смесь влить кипящую жидкость, удалив из нее ваниль. Вновь поставить на огонь и, помешивая, довести до кипения. Добавить сливочное масло, перемешать. Снять с огня.

Приготовление соуса. Ягоды выложить на разогретую сковороду, полить апельсиновым соком. Помешивая, довести до кипения. Добавить крахмал. Когда соус начнет затягиваться, снять с огня и ввести «Баккарди». Подготовленные блинчики полить соусом и кремом и украсить шариками мороженого.

Блины боярские с соусом из свежих ягод

$1^1/_2$ стакана гречневой муки, $2^1/_2$ стакана пшеничной муки, 500 мл воды, 400 мл молока, 2 яйца, 2 ст. ложки сливочного масла, 30 г сухих дрожжей, топленое масло для выпекания блинов, сахар, соль по вкусу.

Для соуса: *2 стакана любых ягод (малина, земляника, клубника, смородина), $1^1/_2$ стакана сахара, 200 мл воды, 30 мл сладкого красного вина.*

Из дрожжей, $^1/_2$ стакана гречневой муки, пшеничной муки поставить опару на холодной воде, размешать хорошенько и поставить подняться в теплое место; когда подойдет, всыпать еще 1 стакан гречневой муки, хорошо взбить и еще раз дать подняться. За 2 часа перед тем, как печь, влить в опару 2 стакана кипяченого молока, посолить, хорошо размешать и, дав тесту остынуть, добавить 2 яйца и растопленное сливочное масло, размешать и дать еще раз взойти в теплом месте. Выпекать блины на разогретом топленом масле.

Приготовление соуса. Ягоды перебрать, промыть, протереть через сито или измельчить с помощью миксера до образования однородной массы. Сварить сахарный сироп из воды и сахара, соединить с ягодной массой и охладить. Для вкуса добавить вино. Блины подавать, поливая приготовленным соусом.

Блины рисовые украинские со сливовым соусом

1 стакан муки, 1 стакан риса, 500 мл молока, 4 яйца, 15 г сухих дрожжей, 50 г сливочного масла, 1 ст. ложка сахара, соль по вкусу.

Для соуса: *500 г слив, $^1/_2$ стакана сахара, 100 мл виноградного вина, 200 мл воды, 1 ч. ложка крахмала, гвоздика, корица по вкусу.*

Рис отварить в молоке, протереть сквозь сито, положить в него муку, развести молоком не очень жидко, добавить дрожжи, сахар. Когда тесто поднимется, добавить в него желтки, растертые с 1 столовой ложкой масла и белки, взбитые в густую пену, посолить, дать еще раз подняться и печь на сковороде на сливочном масле. Приготовление соуса. Удалить косточки из слив, добавить сахар, воду, припустить до готовности, затем протереть через сито. Добавить вино, предварительно разведенный в небольшом количестве сливового отвара крахмал, довести до кипения при непрерывном помешивании, варить в течение 2–4 минут. Подавить в охлажденном виде с блинами.

Блины скороспелые с яблочным соусом

500 г муки, 3 стакана воды, 2–3 яйца, 1 ст. ложка сахара, $^1/_2$ ч. ложки соды, топленое масло для выпечки блинов, лимонная кислота, соль по вкусу.

Для соуса: *5 яблок, 1 стакан сахара, 200 мл воды, корица по вкусу.*

Яйца смешать с теплой водой, добавить соль, сахар и соду, затем всыпать муку и хорошо размешать веничком так, чтобы тесто получилось без комков. Лимонную кислоту развести в небольшом количестве воды, влить в подготовленное тесто, размешать и немедленно начать печь блины.

Приготовление соуса. Яблоки очистить от кожуры, удалить сердцевину, нарезать ломтиками, добавить воду и варить до готовности, охладить, протереть через сито. В полученное яблочное пюре добавить сахар, корицу и варить при непрерывном помешивании в течение 10 минут. Затем охладить.

Скороспелые блины подавать с яблочным соусом.

Блины «с наполнением»

Блины с яблоками

100 г муки, 100 мл молока, 3 яйца, 200 г яблок, соль, сахар, растительное масло, сахарная пудра по вкусу.

Яйца взбить, добавив соль, сахар, молоко. Муку просеять, замесить тесто, постепенно добавляя в нее натертые на крупной терке очищенные яблоки. На сковороде с разогретым растительным маслом испечь блины, равномерно распределяя тесто по всей сковороде. Готовые блины сложить пополам или вчетверо, снять со сковороды, посыпать сахарной пудрой.

Блинчики яблочные

200 г муки, 400 мл молока, 8 яиц, 4 ст. ложки сахара, 4 зеленых яблока, 100 г сливочного масла, 100 мл растительного масла, 4 ст. ложки меда, 1 ч. ложка молотой корицы.

Замесить жидкое тесто для блинчиков: взбить яйца с сахаром, добавить молоко и муку. Тщательно вымесить тесто, чтобы не было комков. Добавить растительное масло. Выпекать тонкие блинчики. Для фарша яблоки очистить от кожуры и сердцевины, нарезать тонкой соломкой и, помешивая, обжаривать в сливочном масле в течение 2–3 минут. Добавить мед и корицу, перемешать.

Снять с огня и выложить в дуршлаг. Охладить, сок сохранить. Блинчики разрезать на четыре части, на середину каждой положить яблочный фарш, свернуть рулетиками и подавать, полив соком от фарша.

Блины по-нормандски с фламбированными яблоками и кальвадосом

100 г овсяных хлопьев, 100 г пшеничной муки, 150 мл молока, 200 мл сливок, 2 яйца, 6 яблок, 1 лимон, $^1/_2$ пакетика дрожжей, 3 ст. ложки сахара.

Для глазури: *50 г сливочного масла, 4 ст. ложки кальвадоса.*

Яблоки очистить от кожуры, удалить сердцевину. Два из них нарезать мелкими кубиками, обжарить их в 20 г сливочного масла. Остальные нарезать дольками и полить соком лимона. Овсяные хлопья смолоть в кофемолке в муку. Смешать с мукой, дрожжами, желтками яиц и молоком. Добавить сахарную пудру и кубики яблок. Белки взбить и ввести в тесто. Взбить сливки, добавив сахар для глазирования. Выпекать блинчики на среднем огне на сливочном масле.

Дольки яблок поджарить до золотистого цвета в оставшемся сливочном масле, влить в сковороду кальвадос и фламбировать. Вылить фламбе на блины, украсить их взбитыми сливками.

Яблоки в блинном тесте

100 г муки, 200 мл молока, 2 яйца, 2 ст. ложки сахара, 4–5 яблок, 1 ст. ложка сливочного масла, 100 мл растительного масла, соль по вкусу.

Растереть яйца с сахаром, сливочным маслом, добавить молоко, соль и такое количество муки, чтобы получилось густое тесто, как сметана. Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину, нарезать кружочками толщиной 1 см, кружочки яблок смочить в тесте и поджарить во фритюре. Подать теплыми, посыпав сахаром.

Блинчики с припеком из слабосоленой красной рыбы

300 г муки, 600 мл молока, 2 яйца, 1 ст. ложка сахара, растительное масло для смазывания сковороды, соль по вкусу.

Для припека: *100 г слабосоленой красной рыбы (горбуша, форель, семга), 100 г китайского салата.*

Смешать молоко, яйца, сахар, соль и муку до образования жидкой однородной массы без комочков. Тесто налить на смазанную маслом сковороду и на жидкое тесто положить смесь мелко нарезанной рыбы и китайского салата. Перевернуть и запечь блинчик с другой стороны.

Блинчики с припеком из яблок и клюквы

1 стакан муки, 500 мл молока, 1–2 яйца, 50 г сливочного масла, 1/4 ч. ложки соды, 1 ст. ложка сахара, топленое масло для смазывания сковороды, соль по вкусу.

Для припека: *2 яблока, 1/2 стакана клюквы.*

Муку всыпать в кастрюлю, развести чуть теплым молоком, добавить яйца, сахар, соль, соду, растопленное сливочное масло, хорошо перемешать. Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, нарезать тонкими ломтиками. Тесто налить на смазанную топленым маслом сковороду и на жидкое тесто положить смесь нарезанных яблок и клюквы. Перевернуть и запечь блинчик с другой стороны. Подавать на стол, посыпав сахарной пудрой.

Блинчики с припеком из зеленого лука и яиц

1 стакан пшеничной муки, 500 мл молока, 3 яйца, 50 г сливочного масла, 50 мл растительного масла, 1 ст. ложку сахара, 1/4 ч. ложка соли.

Для припека: *1 пучок зеленого лука, 2 яйца.*

Смешать молоко, яйца, сахар, соль и муку до образования жидкой однородной массы без комочков (это можно сделать с помощью миксера). Добавить растительное масло и размешать. Тесто наливать на сковороду и, пока оно не «схватилось», прямо на жидкое тесто выложить смесь мелко нарезанного зеленого лука и яиц. Перевернуть и запечь блинчик с другой стороны. Смазать готовый блинчик сливочным маслом. Яйца отварить вкрутую, очистить, мелко порезать. Лук очистить, вымыть, тонко нарезать. Перемешать яйца с луком и солью. Желтки соединить со 100 мл молока, смешать, всыпать, помешивая, муку, добавить соль, сахар, растопленное сливочное масло, влить оставшееся молоко, положить взбитые в густую пену белки и хорошо перемешать. Тесто налить на смазанную сливочным маслом сковороду и на жидкое тесто положить смесь из яиц с зеленым луком. Перевернуть и запечь блинчик с другой стороны.

Блины с начинкой

Блинные мешочки с сюрпризом

1 стакан пшеничной муки, 400 мл молока, 3 яйца, 1 ч. ложка сахара, 100 г топленого масла, соль по вкусу.

Для начинки: *300 г сладкой творожной массы, 6 консервированных персиков, 12 сушек.*

Из муки, яиц, сахара, молока и соли замесить жидкое тесто и испечь на топленом масле 12 блинчиков. На каждый блинчик положить творожную массу в центр, сверху — половину персика. Края блинчиков собрать в мешочек и сверху продеть сушку. Готовые мешочки разложить на смазанный топленым маслом противень и запекать в духовке в течение 5–7 минут при температуре 200 °С.

Блинчатые пирожки с грибами

Для теста: *100 г муки, 150 мл молока, 150 мл воды, 1 яйцо, 50 г сливочного масла.*

Для начинки: *300 г свежих грибов, 1 луковица, 1 кусочек черствого хлеба, 20 г сливочного масла, черный молотый перец, соль по вкусу.*

Приготовить тесто, все перемешать, кроме масла. Масло использовать для выпекания блинов. Испечь тонкие блинчики. Грибы вымыть, очистить, нашинковать, обжарить вместе с нарезанным репчатым луком. Сухой хлеб вымочить в воде, отжать. Пропустить грибы с луком и хлеб через мясорубку, посолить, поперчить. Блинчики намазать начинкой, свернуть в трубочку.

Блинчики венгерские с мозгами

100 г муки, 100 г молока, 3 яйца, 200 г бараньих или телячьих мозгов, 2 луковицы, 1 небольшой стручок острого перца, 2 ст. ложки смальца, 50 мл растительного масла, 2 ст. ложки молотых сухарей, черный и красный молотый перец, соль по вкусу.

В кипящей подсоленной воде сварить бараньи или телячьи мозги. Сваренные мозги охладить и удалить пленку. Слегка обжарить мелко нарезанный лук на смальце, добавить красный и черный перец, соль, мелко нарезанный стручок острого перца и вареные мозги. Все хорошо размешать. Приготовить тесто для блинчиков, смешав муку, 2 яйца, молоко и соль. Выпечь тонкие блинчики на растительном масле. На каждый блинчик положить фарш из мозгов и свернуть его в виде рулета. Смочить свернутые блинчики в яйце, затем обвалять в молотых сухарях и обжарить на растительном масле. Подать с салатом.

Блинчики под майонезом и сыром

$2^1/_2$ стакана муки, 500 мл молока, 5 яиц, 300 мл растительного масла, 100 г сыра, 2–3 картофелины, 1 луковица, 1 морковь, 200 г шампиньонов, 150 г майонеза, сахар, черный молотый перец, соль по вкусу.

Взбить 3 яйца, добавить 100 мл молока, соль, сахар и, помешивая, ввести муку, постепенно разбавить оставшимся молоком, чтобы не было комков, добавить 100 мл растительного масла. Блинчики выпекать на раскаленной сковороде, смазанной маслом. Картофель отварить, нарезать мелкими кубиками. Лук мелко нарезать и обжарить вместе тертой морковью. Шампиньоны подготовить, нарезать тонкими ломтиками и обжарить 10–15 минут. 2 яйца отварить вкрутую, очистить, нарезать мелкими кубиками. Все овощи, яйца и грибы соединить, посолить, поперчить, добавить 2–3 столовые ложки майонеза, хорошо перемешать. Эту начинку завернуть в блинчики. Уложить блинчики на смазанный противень или широкую сковороду, сверху смазать майонезом и посыпать натертым на мелкой терке сыром, запечь в духовке 10 минут при температуре 200 °С.

Блинчики пресные с творогом

1 стакан пшеничной муки, 500 мл молока, 3 яйца, 50 г сливочного масла, 50 мл растительного масла, 2 ст. ложки сахара, 1 ч. ложка соли.

Для начинки: *200 г творога, 1 яйцо, 50 г сметаны, 2 ст. ложки сахара, 1 ч. ложка соли.*

Желтки соединить со 100 мл молока, смешать, всыпать, помешивая, муку, добавить соль, сахар, растопленное сливочное масло, влить оставшееся молоко, положить взбитые в густую пену белки и, хорошо перемешав, испечь тонкие блинчики на растительном масле. Потом положить на середину каждого блинчика протертый творог, заправленный сметаной, и, свернув в форме треугольников, поджарить на сковороде на сливочном масле, потом поставить на 5 минут в духовку при температуре 180 ˚С и, сложив на блюдо, посыпать сверху сахаром.

Приготовление начинки. Творог протереть через сито, вбить яйцо, добавить сметану, сахар, соль и хорошо перемешать.

Блинчики с брынзой и укропом

Для теста: *100 г пшеничной муки, 400 мл молока, 1 яйцо, 1 ч. ложка соды, 1 ст. ложка сахара, 50 г сливочного масла, соль по вкусу.*

Для начинки: *200 г брынзы, 1 пучок укропа, 1 пучок петрушки.*

Вылить молоко, добавить яйцо, сахар, соль, соду и муку. Хорошо перемешать, чтобы не было комочков, до консистенции жидкой сметаны, лучше сделать это миксером. Выпекать блинчики на разогретой сковородке, добавляя каждый раз по небольшому кусочку сливочного масла.

Приготовление начинки. Брынзу размять вилкой, добавить мелко нарезанные укроп и петрушку, перемешать. На середину каждого блинчика положить начинку и завернуть конвертиком.

Блинчики с ветчиной и сыром

2 стакана пшеничной муки, 500 мл молока, 2 яйца, 1 ст. ложка сахарного песка, 1/4 ч. ложки соли, 1/4 ч. ложки пищевой соды, 1/4 стакана рафинированного растительного масла, 50 г сливочного масла.

***Для начинки:** 200 г ветчины, 200 г сыра.*

Смешать яйца, песок, соль и соду, добавить молоко. Постоянно помешивая, тонкой струйкой всыпать муку, хорошо перемешать тесто до исчезновения комочков. Влить в тесто растительное масло и аккуратно размешать (до исчезновения масляных пятен на поверхности). Выпекать блины на разогретой сковороде, слегка смазывая ее растительным маслом, обмакнув половину картофелины в него. Готовые блины, пока они горячие, смазать сливочным маслом.

Приготовление начинки. Ветчину нарезать на мелкие кубики. Сыр натереть на крупной терке, перемешать с ветчиной.

Добавить в центр каждого блинчика по 2 столовые ложки смеси сыра с ветчиной и завернуть. Положить в сковороду, смазанную сливочным маслом, и подержать в разогретой до 200 ˚С духовке или поставить в микроволновую печь на 2–3 минуты, пока сыр не расплавится.

Блинчики с зеленым луком и яйцом

$2^1/_2$ стакана муки, 500 мл молока, 10 яиц, 300 мл растительного масла, 2 пучка зеленого лука, 2–3 ст. ложки майонеза, сахар, черный молотый перец, соль по вкусу.

Взбить 3 яйца, добавить 100 мл молока, соль, сахар и, помешивая, ввести муку, постепенно разбавить оставшимся молоком, чтобы не было комков, добавить 100 мл растительного масла. Блинчики выпекать на раскаленной сковороде, смазанной маслом. Оставшиеся 7 яиц отварить вкрутую, нарезать мелкими кубиками, зеленый лук мелко нарезать. Добавить майонез, соль, перец, все перемешать. На середину каждого блинчика положить начинку и свернуть трубочкой.

Блинчики с ветчиной, шампиньонами и сыром

1 стакан пшеничной муки, 500 мл молока, 3 яйца, 50 г сливочного масла, 50 мл растительного масла, 2 ст. ложки сахара, 1 ч. ложка соли.

Для начинки: *200 г шампиньонов, 100 г ветчины, 100 г мягкого сыра, 50 г сливочного масла.*

Желтки соединить со 100 мл молока, смешать, всыпать, помешивая, муку, добавить соль, сахар, растопленное сливочное масло, влить оставшееся молоко, положить взбитые в густую пену белки и, хорошо перемешав, испечь тонкие блинчики на растительном масле.

Приготовление начинки. Шампиньоны вымыть, очистить, нарезать тонкими ломтиками, обжарить на сливочном масле. Ветчину порезать мелкими кубиками, сыр натереть на крупной терке, все перемешать. Начинку положить на середину каждого блинчика и свернуть конвертиком. Готовые конвертики положить в сковороду и поставить в духовку на 5-10 минут при температуре 180–200 ˚С, чтобы сыр хорошо расплавился.

Блинчики с грибами

Для блинчиков: *$1^1/_2$ стакана муки, 200 мл молока, 200 мл воды, 2 яйца, 1 ч. ложка сахара, 2–3 ст. ложки растительного масла, 50 мл оливкового масла для смазывания сковороды, соль на кончике ножа.*

Для начинки: *100 г сушеных белых или других грибов, 2 яйца, 1 ст. ложка мелко нарезанной зелени укропа или петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу.*

Для соуса: *200 мл молока, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки томатного пюре, соль по вкусу.*

Замесить тесто обычным способом, испечь тонкие блинчики на растительном масле. Отварить грибы, сварить яйца вкрутую.

Приготовление соуса. Муку и сливочное масло растереть на сковороде до однородной массы и при непрерывном помешивании влить горячее молоко, посолить, добавить томатное пюре и проварить до загустения. Соус смешать с отваренными и нарезанными кубиками грибами и мелко нарезанными яйцами. На медленном огне довести начинку до загустения, приправить по вкусу солью, перцем, зеленью укропа или петрушки, охладить. Завернуть по 1 ложке начинки в блинчик конвертиком, обжарить в оливковом масле, положить на блюдо и горячими подавать к столу как закуску, а также с грибным супом.

Блинчики с капустой

500 мл молока, $2^1/_2$ стакана муки, 3 яйца, 300 мл растительного масла, $^1/_4$ кочана капусты, 1 луковица, 1 морковь, сахар, черный молотый перец, соль по вкусу.

Взбить 3 яйца, добавить 100 мл молока, соль, сахар и, помешивая, ввести муку, постепенно разбавить оставшимся молоком, чтобы не было комков, добавить 100 мл растительного масла. Блинчики выпекать на раскаленной сковороде, смазанной маслом. Капусту тонко нашинковать, обжарить на растительном масле, в конце добавить мелко нарезанный и обжаренный лук, и натертую на мелкой терке и обжаренную морковь, посолить, поперчить. В центр каждого блинчика положить по 1 столовой ложке приготовленной начинки, завернуть конвертиком.

Блинчики с курагой

100 г блинной муки, 400 мл молока, 1 яйцо, 200 г кураги, 3 ст. ложки сахарного песка, 50–70 г сливочного масла, соль по вкусу.

Смешать миксером молоко, яйцо, 2 столовые ложки сахара, соль и блинную муку до образования жидкой однородной массы без комочков. Испечь тонкие блинчики на раскаленной сковородке, добавляя по кусочку масла. Курагу ошпарить кипятком, мелко нарезать, смешать с 1 столовой ложкой сахарного песка, слегка проварить с небольшим количеством воды. Полученной массой начинить блинчики и свернуть их в виде трубочек.

Блинчики с мясом

$1^1/_4$ стакана муки, 300–400 г мясной вырезки (говядина, свинина, телятина), 500 мл молока, 2 луковицы, 5 яиц, 300 мл растительного масла, сахар, черный молотый перец, соль по вкусу.

Мясо отварить, пропустить через мясорубку, добавить обжаренный, мелко нарезанный лук, 2 яйца, сваренных вкрутую и мелко нарезанных, перец, соль. Оставшиеся яйца взбить, добавить 100 мл молока, соль, сахар и, помешивая, ввести муку, постепенно разбавить оставшимся молоком, чтобы не было комков, добавить 100 мл растительного масла. Блинчики выпекать на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом. Мясной фарш положить на более поджаренную сторону блинчика, завернуть конвертиком и обжарить с двух сторон по 1 минуте.

Блинчики с сыром

Для теста: *$2^1/_4$ стакана муки, 500 мл молока, 3 яйца, 200 мл растительного масла, 50 г сливочного масла, 1 ст. ложка сахара, соль по вкусу.*

Для начинки: *200 г мягкого сыра.*

Взбить 3 яйца, добавить 100 мл молока, соль, сахар и, помешивая, ввести муку, постепенно разбавить оставшимся молоком, чтобы не было комков, добавить 100 мл растительного масла. Блинчики выпекать на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом. Сыр натереть на мелкой терке. Добавить в центр каждого блинчика по 2 столовые ложки сыра и завернуть. Положить в сковороду, смазанную сливочным маслом, и слегка поджарить или поставить в микроволновую печь и держать 2–3 минуты, пока сыр не расплавится.

Блинчики с начинкой

1 стакан муки, 200 мл молока или воды, 2 яйца, 1 ч. ложка сахарного песка, соль на кончике ножа, жир для жарения.

Муку горкой всыпать в миску, в середине сделать углубление и частями влить в него половину молока, размешивая деревянной ложкой. Тесто тщательно вымесить, чтобы не было комочков, добавить взбитые яйца, соль, сахар и остальное молоко. По консистенции тесто должно быть подобно сметане. Желательно, чтобы тесто выстоялось в течение 1–2 часов, после этого блины легко пекутся. Сковорода для выпечки блинов должна быть чистой, гладкой, без углублений и выпуклостей. Свиной жир, масло или растительное масло растопить в небольшой сковороде или металлической миске. Для смазывания сковороды можно использовать также ломтик свиного сала или половину картофелины. Сковороду нагреть, смазать жиром. Наливать на край сковороды столько теста, сколько необходимо, чтобы покрыть тонким слоем все дно сковороды. Испечь надо только одну сторону блина, затем положить его на мелкую тарелку или дощечку поджаренной стороной вниз. На край положить начинку, загнуть сначала ближний край блина, затем боковые и закатать. Сложенные таким образом блинчики обжарить на сковороде до подрумянивания.

Блинчики с начинкой из легких

$1^1/_2$ стакана муки, 500 мл молока, 3 яйца, 50 г топленого масла, 500 г легкого, 2 луковицы, 200 мл растительного масла, лавровый лист, зелень петрушки, укропа, сахар, черный молотый перец, соль по вкусу.

Легкое промыть, положить в горячую подсоленную воду и варить на слабом огне до готовности, за 10 минут до окончания варки добавить лавровый лист. Вынуть, нарезать кусочками, посолить, поперчить и обжарить на разогретом топленом масле, добавить нарезанный лук, обжарить еще 5 минут. Перекрутить в мясорубке, добавить мелко нарезанную зелень, хорошо перемешать. Взбить яйца, добавить 100 мл молока, соль, сахар и, помешивая, ввести муку, постепенно разбавить оставшимся молоком, чтобы не было комков, добавить 100 мл растительного масла. Блинчики выпекать на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом. Легкое положить на более поджаренную сторону блинчика, завернуть конвертиком и обжарить с двух сторон по 1 минуте.

Блинчики с творогом и шоколадным соусом

200 г муки, 500 мл молока, 2 яйца, 1 ст. ложка сахара, 1/3 ч. ложки соли, 1 ст. ложка растительного масла, 100 мл сливочного масла для смазывания сковороды.

Для начинки: *300 г свежего творога, 2 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки сметаны, 2 желтка или 1 яйцо, цукаты, изюм без косточек, цедра лимона или апельсина, соль по вкусу.*

Для шоколадного соуса: *300 мл молока, 2 желтка, 1/2 стакана сахара, 1 ч. ложка муки, 1 ст. ложка какао.*

Яйца, соль, сахар взбить (венчиком или в миксере), во взбитую массу влить молоко, всыпать муку, перемешать, добавить растительное масло, еще раз все перемешать и выпекать блины на разогретой сковороде, смазав ее растительным маслом с помощью кружка сырого картофеля, наколотого на вилку.

Приготовление начинки. Творог растереть с сахаром, сметаной, желтками или яйцом, посолить. Для ароматизации начинки можно добавить высушенную, тонко смолотую и просеянную лимонную или апельсиновую корочку, а также цукаты или изюм.

На блинчик положить ложку творожной начинки, завернуть конвертом. Обжарить в масле с обеих сторон. Можно сложить блинчики в керамическую или эмалированную миску, смазывая их маслом, закрыть крышкой и поставить в духовку.

Приготовление соуса. Яичные желтки растереть с сахаром, добавить какао, муку, развести горячим молоком при непрерывном помешивании, варить до загустения, не допуская кипения. Готовый соус процедить. Блинчики с творогом подавать с полученным шоколадным соусом.

Блинчики с творогом, яблоками и другими начинками

250 г муки, 500 мл молока, 3 яйца, 50 г топленого масла для смазывания сковороды, 1/2 ст. ложки сахара, соль по вкусу.

Смешать сырые яйца с солью, сахаром, прибавить 100 мл молока, размешать, всыпать муку и вымесить тесто, чтобы не было комков. После этого тесто развести оставшимся молоком. Хорошо разогреть сковороду средней величины, смазать ее топленым маслом, налить ложкой тесто на сковороду, чтобы тесто разлилось по всей сковороде ровным и тонким слоем. Блинчики, подрумянившиеся с одной стороны, снимать со сковороды, складывать стопкой на доске или блюде. Затем блинчики разложить на доске подрумяненной стороной кверху и на каждый блинчик положить столовую ложку творожной, яблочной начинки или столовую ложку варенья, густого повидла. Блинчики завернуть в виде конверта и обжарить с обеих сторон на сковороде с маслом. При подаче на стол блинчики посыпать сахарной пудрой. Таким же способом можно приготовить блинчики с мясом. В этом случае к блинчикам надо подать сметанный соус с томатом.

Блинчики с семгой

500 мл молока, 1 стакан пшеничной муки, 3 яйца, 50 г сливочного масла, 50 мл растительного масла, 2 ст. ложки сахара, 1 ч. ложка соли.

***Для начинки:** 4–5 кусков семги, 50 г сметаны, сок 1/4 лимона, зелень укропа.*

Желтки соединить со 100 мл молока, смешать, всыпать, помешивая, муку, добавить соль, сахар, растопленное сливочное масло, влить оставшееся молоко, положить взбитые в густую пену белки и, хорошо перемешав, испечь тонкие блинчики на растительном масле. Положить по два блинчика внахлест. Сверху на оба блина положить один кусок семги. Смазать рыбу соусом, предварительно смешав сметану, лимонный сок и мелко нарезанную зелень укропа. Оба блина завернуть трубочкой. Подавать на стол нарезанные на кусочки трубочки.

Блинчики с творогом, изюмом и маком

1 стакан муки, 200 мл молока, 3 яйца, растительное масло, сахар, соль по вкусу.

Для начинки: *200 г творога, 100 мл молока, 100 г мака, 1 стакан изюма без косточек, сахар по вкусу.*

В горячее молоко всыпать молотый в кофемолке мак и промытый изюм. Прогреть смесь до загустения, добавить сахар, остудить и смешать с творогом и 2 желтками. В посуду просеять муку, частями добавить молоко, посолить. Ввести в тесто 1 целое яйцо и 2 белка, все хорошо перемешать. Испечь тонкие блины только с одной стороны, перевернуть их на тарелку, обжаренную сторону намазать начинкой, закатать блинчики. Подготовив таким образом все блинчики, положить их на противень, смазать маслом и обжарить в хорошо нагретой духовке. Отдельно подать молоко или сок.

Блинчики с шампиньонами

Для теста: *100 г блинной муки, 400 мл молока, 1 яйцо, 1 ст. ложка сахара, 100 г сливочного масла, соль по вкусу.*

Для начинки: *200 г шампиньонов, 50 г сметаны, 50 г сливочного масла, зелень укропа, соль по вкусу.*

Вылить молоко, добавить яйцо, сахар, соль и муку. Хорошо перемешать, чтобы не было комочков до консистенции жидкой сметаны, лучше сделать это миксером. Выпекать блинчики на разогретой сковородке, добавляя каждый раз по небольшому кусочку сливочного масла. Грибы мелко порезать и обжарить на сливочном масле, добавив сметану. Когда грибы будут готовы, добавить мелко нарезанную зелень укропа и перемешать. В центр каждого блинчика добавить по 1 столовой ложке приготовленных грибов и завернуть.

Блинчики с шампиньонами и луком

Для теста: *100 г блинной муки, 400 мл молока, 1 яйцо, 100 г сливочного масла, сахар, соль по вкусу.*

Для начинки: *200 г шампиньонов, 1 луковица, 50 г сливочного масла, соль по вкусу.*

Вылить молоко, добавить яйцо, сахар, соль и муку. Хорошо перемешать, чтобы не было комочков, до консистенции жидкой сметаны, лучше сделать это миксером. Выпекать блинчики на разогретой сковородке, добавляя каждый раз по небольшому кусочку сливочного масла. Лук очистить, мелко нарезать. Шампиньоны отварить в кипящей подсоленной воде, мелко порезать, смешать с луком и обжарить на сливочном масле до золотистого цвета. В центр каждого блинчика добавить по 1 столовой ложке приготовленных грибов и завернуть.

Блины-скородумки с красной рыбой

250 г муки, 500 мл молока, 2 яйца, 300 г слабосоленой красной рыбы, 1 ст. ложка сахара, 1/3 ч. ложки соли, 50 мл растительного масла.

Яйца, соль, сахар взбить (венчиком или в миксере), во взбитую массу влить молоко, всыпать муку, перемешать, добавить 25 мл растительного масла, еще раз все перемешать и выпекать блины на разогретой сковороде, смазав ее растительным маслом. Растительное масло следует вливать в тесто после его замеса с мукой, иначе снизится пенообразующая способность яиц, тесто не будет насыщенно воздухом и блин получится не рыхлым. Подавать блины, завернув в него кусочек слабосоленой красной рыбы.

Блины с пряными травами, творогом и кедровыми орешками

100 г кукурузной муки, 150 мл молока, 300 г творога, 2 яйца, 15 г дрожжей, 50 г сливочного масла, 1 лимон, 1 пучок пряных трав по вкусу, 3 ст. ложки очищенных кедровых орешков, 2 зубчика чеснока, 1 ст. ложка мака, 50 мл растительного масла, черный молотый перец, соль по вкусу.

Дрожжи развести в 1 столовой ложке теплого молока. Кукурузную муку смешать с оставшимся холодным молоком. Ввести разведенные дрожжи, затем — яйца. Посолить и поперчить. У зелени удалить толстые стебли, вымыть ее, обсушить, мелко нарезать. Чеснок очистить и выдавить через чеснокодавилку или мелко порезать. Кедровые орешки измельчить. Орешки и чеснок поджарить на сливочном масле в течение нескольких секунд на среднем огне. Снять с огня, полить соком лимона, посолить и поперчить. Смешать с творогом, поставить в холодильник. В тесто для блинов ввести нарезанную зелень. На смазанной растительным маслом сковороде испечь толстые блины.

Подать теплые блины с очень холодным творогом, посыпав сверху маком.

Гречневые блины, фаршированные жареной ягнятиной и овощами

100 г пшеничной муки, 100 г гречневой муки, 200 мл молока, 125 г натурального йогурта, 2 яйца, 15 г дрожжей, 1/2 ч. ложки горчицы, 1 ст. ложка винного уксуса, 200 мл растительного масла, 300 г мяса ягненка без костей, 2 помидора, 2 луковицы, 1 зубчик чеснока, черный молотый перец, соль по вкусу.

Дрожжи развести в 2 столовых ложках теплого молока, смешать с гречневой мукой, сбрызнуть растительным маслом. Накрыть и оставить подниматься на 1 час. Зубчик чеснока измельчить. Смешать 1 яичный желток с горчицей, взбить, подливая 50 мл растительного масла. Затем ввести уксус и йогурт. Посолить, поперчить, добавить чеснок. Поставить соус в холодильник. Лук и помидоры нарезать тонкими ломтиками и поджарить на растительном масле до золотистого цвета. Пшеничную муку смешать с 2 желтками, солью, 1 столовой ложкой растительного масла, остатками теплого молока и опарой. Взбить в пену 3 белка, ввести их в тесто. Испечь блины большого диаметра, поставить их в теплое место. Мясо ягненка нарезать тонкими ломтиками, посолить, поперчить и пожарить на растительном масле. Блины аккуратно разрезать вдоль, не разделяя их до конца, чтобы получился большой карман. Каждый блин положить на пищевую бумагу. Нафаршировать блины ягнятиной и овощами, добавить соус. Завернуть блины в бумагу и сразу же подавать.

Розовые блинчики с брынзой

200 г муки, 200 мл молока, 1 яйцо, 3–4 помидора, 50 мл растительного масла, 200 г брынзы, зелень петрушки, соль по вкусу.

Нарезать крупно 3–4 помидора и сварить до мягкости. Затем посолить и протереть через сито. К полученному соусу прибавить молоко, яйцо и, не прекращая размешивания, муку, чтобы получилось тесто для блинчиков густоты сметаны. Выпекать блинчики на небольшой сковородке. Готовые блинчики посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и тертой брынзой и сложить пополам.

Блинные пироги и торты

Блинчатый пирог с творогом, черносливом и грецкими орехами

Для теста: *250 г муки, 600 мл молока, 2 яйца, 1 ст. ложка сахара, растительное масло для смазывания сковороды, соль по вкусу.*

Для начинки: *300 г жирного творога, 100 г очищенных грецких орехов, 100 г чернослива без косточек, 100 г жирной сметаны, 2 ст. ложки меда, 200 г вишневого джема или конфитюра, 1 пакетик фруктового желе, ягоды для украшения.*

Яйца, соль, сахар хорошо размешать, добавить половину нормы холодного молока, всыпать муку и взбивать при помощи кондитерского венчика до получения однородной массы, периодически добавляя оставшееся молоко. Готовое жидкое тесто процедить через сито. Блинчики выпекать на смазанной жиром и хорошо разогретой сковороде.

Приготовление начинки. Чернослив и грецкие орехи измельчить в блендере. Обсыпать 2 столовыми ложками орехов для украшения. Творог, сметану, чернослив, грецкие орехи и мед хорошо вымешать.

Круглую форму большего, чем блины, диаметра выстелить изнутри пищевой пленкой. По краям формы по кругу выстелить блины, так чтобы примерно $^1/_3$ блина выходила за бортик формы. Выложить блин на дно формы. Затем по нему равномерно распределить творожную начинку, накрыть блином, намазать его вишневым конфитюром или джемом. Таким образом выкладывать слои до верха формы, чередуя начинки. Закончить слоем конфитюра или джема. Закрыть торт свободными краями боковых блинов, краями пленки накрыть блины. Поставить в холодильник (не в морозилку!) на 2–3 часа. Перед подачей к столу пирог вынуть из формы, перевернуть и выложить на блюдо. Обсыпать сверху ягодами и орехами.

Блинный торт со шпинатом

Для блинов: *2 стакана муки, 500 мл молока, 4 яйца, 50 г сливочного масла, 100 г сыра, растительное масло, сахар, соль по вкусу.*

Для начинки: *1 кг шпината, 100 г копченого шпика, 50 г сливочного масла, 1 луковица, 100 г сыра, 2 яйца, 400 мл молока, 2 ст. ложки муки, соль, мускатный орех по вкусу.*

Муку в миске постепенно залить молоком, помешивая, добавить соль, сахар, взбитые яйца, замесить тесто. Из теста на сковороде с растительным маслом испечь тонкие блины, выложить на тарелку рядами, чередуя с пюре из шпината. Сверху каждый блинчик с пюре посыпать натертым на мелкой терке сыром, положить по кусочку масла и прогреть в духовке.

Приготовление начинки. Шпинат промыть, потушить в небольшом количестве воды в течение 5–7 минут, протереть через сито, добавить жаренный на шпике мелко нарезанный лук, мускатный орех и густой молочный соус. Пассеровать муку на сливочном масле, развести молоком, добавить яичные желтки, осторожно ввести взбитые белки.

При подаче на стол сбрызнуть блинный торт маслом.

Блинчатый каравай по-казахски

1 стакан муки, 200 мл молока, 3 яйца, 50 г сливочного масла, 3–4 яблока, 2 ст. ложки сахара, 1 ч. ложка молотой корицы, 1 ст. ложка панировочных сухарей.

Замесить пресное тесто из муки, молока, 2 яиц. Испечь 5–6 блинов. Яблоки очистить от кожицы, вырезать сердцевину, нарезать небольшими кусочками, смешать их с 1 столовой ложкой сливочного масла, сахарным песком и корицей. В кастрюлю, смазанную маслом и посыпанную сухарями, положить блин, на него тонким слоем начинку из яблок, потом снова блин, начинку и так далее. На верхний блин положить слой взбитых с сахаром белков. Края блинов смазать яичным желтком. Запечь в духовке. Перед подачей нарезать каравай кусками.

Блинчатый пирог с яблоками

500 г муки, 1 л молока, 3 яйца, 1 ст. ложка топленого масла, 2 ст. ложки сахара, кусочек свиного сала для смазывания сковороды, 50 г сливочного масла для смазывания готовых блинчиков.

Для начинки: *1 кг яблок, $1^1/_2$ стакана сахара, 100 г сметаны, 2 яйца.*

Желтки растереть с сахаром и солью, добавить молоко, хорошо размешать, влить растопленное масло и все это постепенно вливать в кастрюлю с мукой, размешивая, чтобы не было комков. В последнюю очередь добавить взбитые в пену белки. Разогреть сковородку, смазать кусочком свиного сала, налить тонким слоем тесто, как только одна сторона блина зарумянится, широким ножом или лопаточкой перевернуть его на другую сторону. Сложить блинчики в кастрюлю, перекладывая мелко нарезанными яблоками, пересыпая сахаром и смазывая маслом. Смешать яйца со сметаной, добавить сахар по вкусу, залить сверху блинчики и поставить кастрюлю в духовку.

Оладьи

Оладьи простые

2 стакана муки, 200 мл молока, 2–3 яйца, 70 г сливочного масла, 1 ст. ложка сахара, сода на кончике ножа, соль по вкусу.

Молоко влить в муку, добавить соль, сахар, соду, яичные желтки. Все размешать. Яичные белки взбить в густую пену и осторожно вмешать в тесто. На горячую сковороду с небольшим количеством масла ложкой класть тесто и жарить оладьи с обеих сторон до подрумянивания. Подавать горячими. К оладьям можно подать варенье или сметану, сахар с корицей, чай, молоко, фруктовый соус.

Картофельные оладьи (драники) со сметано-грибным соусом

5–6 картофелин, 300 г шампиньонов, 2 яйца, 200 г сметаны, 2–3 ст. ложки муки, 100 мл растительного масла, зелень укропа, черный молотый перец, соль по вкусу.

Картофель очистить, вымыть, натереть на мелкой терке или перекрутить на мясорубке, отжать (слить сок), добавить муку, взбитые яйца, посолить, поперчить и хорошо перемешать. Выпекать, как оладьи, на хорошо разогретой сковороде. Шампиньоны подготовить, отварить в небольшом количестве подсоленной воды 10–15 минут, вынуть, мелко порубить, перемешать со сметаной и развести грибным отваром. Готовые драники залить сметано-грибным соусом и посыпать мелко нарезанной зеленью укропа.

Оладьи-пышки по-американски

250 г муки, 100 мл молока, 1 яйцо, 1 стакан сахара, 1 ч. ложка сухих дрожжей, 50 мл растительного масла, $^1/_2$ ч. ложки тертого мускатного ореха, 1 ч. ложка корицы, соль по вкусу.

Растительное масло смешать с половиной указанного количества сахара, добавить яйцо, муку, дрожжи, соль и мускатный орех. Постепенно вливая молоко, замесить тесто. Месить до тех пор, пока оно не начнет отставать от доски, после чего раскатать его в пласт толщиной в палец. Из теста вырезать блюдцем большие круги и в середине каждого стаканом вырезать дырку. Запечь в сильно разогретом жире.

Готовые оладьи выложить на пергаментную бумагу и сверху посыпать остатками сахара, смешанного с корицей.

Оладьи ананасовые с вишней

1/2 стакана муки, 200 мл молока, 2 яйца, 4 ст. ложки сахара, 50 г сливочного масла, 1 ананас, 200–300 г вишни без косточек, молотая корица, соль по вкусу.

Ананас очистить от кожуры и разрезать на 8 тонких частей. Приготовить тесто, смешав муку, 1 ложку сахара, 2 яичных желтка, добавить молоко и соль. Перемешать и добавить 2 взбитых белка. Обмакнуть кусочки ананаса в тесте и обжарить с двух сторон на сливочном масле. Оставшийся сахар смешать с корицей и посыпать полученной смесью оладьи.

Подать оладьи со свежей или консервированной вишней.

Оладьи дрожжевые-1

$1^1/_2$ стакана муки, 200 мл молока, 25 г дрожжей, 2 ст. ложки сахара, 1 яйцо, щепотка ванилина, жир, соль по вкусу.

К дрожжам добавить немного сахара, чайную ложку молока, ложку муки, перемешать, поставить в теплое место и дать подняться. Просеять в миску муку, добавить теплое молоко, соль, сахар, все тщательно взбить, ввести яичный желток и дрожжи, перемешать, посыпать мукой и поставить в теплое место, накрыв полотенцем. Когда тесто поднимется, добавить в него взбитые в густую пену яичные белки. На сковороде в кипящем жире жарить с обеих сторон оладьи. Подавать с вареньем, ягодами, чаем или молоком.

Оладьи дрожжевые-2

500 г муки, 400 мл молока или воды, 2 яйца, 1 ст. ложка сахара, 100 мл растительного масла, 25 г дрожжей, сахар, соль по вкусу.

Развести дрожжи в теплом молоке, всыпать муку и вымесить. Тесту дать подняться в теплом месте. Потом положить яйца, соль, сахар и столовую ложку растительного масла, вымесить, дать тесту вторично подняться и, не размешивая его, брать смоченной в воде ложкой, класть на горячую сковороду с маслом и поджаривать оладьи с обеих сторон.

К оладьям подать сахар, мед, варенье, джем или творог со сметаной и сахаром.

Оладьи из кабачков

500 г кабачков, 100 г муки, 4 ст. ложки манной крупы, 2 яйца, растительное масло для выпекания оладий, сахар, соль по вкусу.

Кабачки промыть, очистить, натереть на крупной терке (если кабачки переросли, сердцевину не использовать). Добавить в массу прогретую манку, яичные желтки, соль, сахар, при необходимости — муку. После этого ввести взбитые в густую пену белки и осторожно размешать. В разогретое растительное масло ложкой класть тесто из кабачков и печь оладьи с обеих сторон. Подавать со сметаной.

Оладьи из консервированной кукурузы

100 г пшеничной муки, 1 яйцо, 300 г консервированной кукурузы, 100 мл растительного масла, молотый мускатный орех, черный молотый перец, соль по вкусу.

С кукурузы слить заливку. Взбить яйцо с мукой, добавить специи, кукурузу и хорошо перемешать. Жарить на разогретой сковороде с двух сторон на растительном масле, выкладывая небольшими порциями.

Оладьи из овсяных хлопьев с морковью

200 г овсяных хлопьев, 100 г пшеничной муки крупного помола, 200 мл молока, 3 яйца, 200 г моркови, сахар, соль, сметана, корица по вкусу.

Для приготовления оладьев можно использовать отварную или сырую морковь. Морковь натереть на мелкой терке. Овсяные хлопья залить молоком, дать набухнуть, затем добавить яичные желтки, соль, сахар, морковь, муку и последними ввести в массу взбитые белки. На разогретую с жиром сковороду ложкой наливать тесто и жарить с обеих сторон.

Подавать со сметаной, корицей и сахаром.

Оладьи из манной крупы

125 г манной крупы, 300 мл молока, 2 яйца, сахар, соль по вкусу.

В кипящее молоко вмешать манку и проварить, добавить сахар, соль. Кашу охладить, ввести в нее взбитые яйца. В кипящем жире пожарить оладьи с обеих сторон. Подавать с компотом или сладким соусом (например, клубничным).

Оладьи из петрушки

200 г муки, 2 яйца, 1 пучок петрушки, 1 пучок зеленого лука, топленое масло для смазывания сковороды, соль по вкусу.

Мелко нарезанную зелень петрушки смешать с нарезанной зеленью лука, яйцами, добавить соль, муку и хорошо размешать. Из получившейся массы сделать оладьи и испечь на топленом масле. Подавать со сметаной.

Оладьи с тыквой, кабачками или морковью

1 кг муки, 2 яйца, 1 кг овощей (кабачки, тыква, морковь в произвольном количестве), 100 мл простокваши или кефира, 50 мл растительного масла, $^1/_4$ ч. ложки соды, соль по вкусу.

Свежие овощи (тыкву, кабачки или морковь) очистить, нарезать дольками и сварить в небольшом количестве подсоленной воды. Сваренные овощи пропустить через мясорубку или протереть сквозь сито; в полученное овощное пюре, не давая ему остыть, добавить яйца, добавить соль, сахар, простоквашу или кефир, всыпать муку, смешанную с содой, и хорошо вымесить, после чего выпекать оладьи на горячей сковородке на растительном масле.

Оладьи из тыквы-1

400 г тыквы, 1 стакан муки, 100 мл молока или простокваши, 2 яйца, растительное масло для смазывания сковороды, щепотка ванилина, сода на кончике ножа, соль по вкусу.

Очищенную тыкву натереть на мелкой или крупной терке, добавить молоко, муку, соль, сахар, яичные желтки, ванилин, соду. В массу осторожно вмешать белки, взбитые в густую пену. На кипящем растительном масле жарить румяные оладьи. Подавать со сметаной или вареньем. В зависимости от сочности тыквы, а также от степени измельчения ее количество муки может быть большим или меньшим.

Оладьи из тыквы-2

800 г тыквы, 200 г муки, 2 яйца, растительное масло для выпекания оладий, соль по вкусу.

Очищенную тыкву натереть на крупной терке или пропустить через мясорубку, добавить яичные желтки, соль, муку, рубленые семечки тыквы и ввести взбитые в густую пену белки. На разогретой с растительным маслом сковороде испечь из приготовленного теста оладьи. Подавать со сметаной, сахаром, корицей или вареньем.

Оладьи из тыквы-3

500–600 г тыквы, 2 стакана муки, 500 мл молока, 2 яйца, 30 г дрожжей, 3 ст. ложки сахара, 50 г топленого масла, соль по вкусу.

Развести дрожжи с теплым молоком, добавить яйца, сахар, соль и всыпать муку. Все хорошо перемешать. Натереть очищенную тыкву на крупной терке и добавить в тесто. Еще раз перемешать и выпекать на топленом масле.

К оладьям подать сметану.

Оладьи из творога с вареньем

1 стакан муки, 200 мл молока, 400 г творога, 2 яйца, 2 ст. ложки сахара, 50 г сливочного масла, 1 стакан варенья.

Творог протереть через сито, добавить молоко, муку, сахар, яйца и хорошо перемешать. Выпекать оладьи на сковороде с растопленным сливочным маслом. Подавать на стол с вареньем.

Оладьи капустные с шампиньонами

100 г муки, 1/4 небольшого кочана белокочанной капусты, 300 г шампиньонов, 100 г сметаны, 3 яйца, 100 мл растительного масла, соль по вкусу.

Грибы отварить в кипящей подсоленной воде и пропустить через мясорубку. Капусту мелко нашинковать и припустить в небольшом количестве воды, затем откинуть на дуршлаг. Яйца взбить с солью, добавить подготовленные грибы, капусту, муку и перемешать. Поджарить оладьи на разогретом растительном масле. Подавать на стол со сметаной.

Оладьи на простокваше

2 стакана муки, 250 мл простокваши, 3 яйца, 1/4 ч. ложки соды, 100 м рафинированного растительного масла, 50 г сливочного масла, 2 ст. ложки сахара, соль по вкусу.

В простоквашу добавить соль, сахар, соду, яйца. Все размешать. Помешивая, добавить муку, размешать до исчезновения комков. На горячую сковороду с небольшим количеством растительного масла наливать тесто и обжаривать оладьи с обеих сторон до подрумянивания. Пока оладьи горячие, смазать их сливочным маслом.

Подавать с кисло-сладким вареньем, чаем или молоком.

Оладьи на сметане

150 г блинной муки, 200 г сметаны, 1 яйцо, 1 ст. ложка сахара, 50 г сливочного масла, соль по вкусу.

В сметану добавить яйцо, сахар, муку и соль. Хорошо перемешать до получения однородной массы. Выпекать оладьи на смазанной сливочным маслом, разогретой сковороде.

Оладьи можно подавать со сметаной или вареньем.

Оладьи русские на скорую руку с ванильным соусом

$1\,1/2$ стакана муки, 100 мл молока или простокваши, 2 яйца, 1 ст. ложка сахара, 50 г топленого масла, 1 банан, 1 яблоко, $1/2$ стакана клюквы или других ягод, соль по вкусу.

***Для соуса:** 300 мл молока, 2 желтка, $1/2$ стакана сахара, 1 ч. ложка муки, ванильный сахар по вкусу.*

Замесить тесто из муки, простокваши или молока, яиц, добавить очищенные натертое на мелкой терке яблоко и размятый вилкой банан, сахар, клюкву, соль. Все хорошо перемешать. Тесто должно быть густым. Выпекать оладьи на топленом масле.

Приготовление соуса. Яичные желтки растереть с сахаром, добавить муку и развести горячим молоком при непрерывном помешивании, варить до загустения, не допуская кипения. Готовый соус процедить и добавить ванильный сахар.

Оладьи с бананами

150 г пшеничной муки, 200 мл кефира, 2 яйца, 50 г сливочного масла, $^1/_2$ ч. ложки соды, 2–3 банана, сахар, соль по вкусу.

Бананы очистить, размять вилкой, добавить яйца, кефир, соду, сахар и соль, хорошо перемешать. Затем постепенно всыпать муку столько, чтобы получилось достаточно густое тесто. Жарить на масле, выкладывая ложкой с обеих сторон до румяной корочки. Подавать со сметаной.

Оладьи с яблоками

100 г муки, 300 мл молока, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 100 г сахара, 3–4 яблока, растительное масло для обжаривания оладий.

Растереть яйца с 50 г сахара, смешать с растертым добела сливочным маслом, молоком, мукой, чтобы получилось жидкое тесто. Яблоки очистить от кожицы, вынуть сердцевину, нарезать на ломтики. Опускать в это тесто ломтики кисло-сладких яблок, брать их ложкой вместе с тестом и класть на сковороду в раскаленное растительное масло; когда поджарятся, дать стечь маслу, переложить на блюдо и обсыпать сахаром.

Оладьи украинские с сыром

100 г муки, 50 г сметаны, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 300 г сыра.

Сыр натереть на мелкой терке, добавить муку, яйца, сметану, все хорошо перемешать. Выпекать на топленом масле, как обычные оладьи.

9 785811 219650